



CHARDONNAY 2007

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT Chardonnay

GENERALITÀ: Lo Chardonnay è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un profumo intenso di mela matura. Al gusto è pieno, strutturato, grasso, ricco di mineralità. E' un vino che accompagna bene delle carni bianche, ma può essere comunque degustato come aperitivo.

ANDAMENTO CLIMATICO Le condizioni climatiche sono state caratterizzate da un inverno caldo e temperature primaverili elevate con scarsa piovosità; il germogliamento è stato precoce con un successivo sviluppo uniforme della vegetazione. Le piogge a fine primavera e all'inizio di agosto, unite alla notevole escursione di temperatura tra notte e giorno, hanno garantito un ottimo sviluppo e maturazione delle uve, caratterizzate da un importante bagaglio aromatico. L'annata è eccezionalmente ricca di profumi e struttura, con la tipica sapidità che caratterizza i vini di questa regione.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia.

ALTIMETRIA: 130 mt. s.l.m. e 60 mt s.l.m. (zona alluvionale)

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

TIPOLOGIA SUOLO: Marne e arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali.

DENSITÀ IMPIANTI: 5.000/6.250 piante ettaro

ALLEVAMENTO: cordone speronato-Guyot

ETÀ VIGNETO: parte dell'impiantato del 1964, altra parte del 2001



NOTE TECNICHE:

RESA HA: 60 Q.li

EPOCA VENDEMMIA: Seconda decade di settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Vasche in inox classiche e in parte barrique nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 18-25°C

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Vasche in inox classiche e in parte barrique nuove

TEMPI DI AFFINAMENTO: 2 mesi in barriques e 4 mesi in acciaio



NOTE ORGANOLETTICHE:

Il colore è paglierino carico, luminoso, molto intenso. Gli aromi mettono in risalto dapprima il fruttato di banana e di albicocca, successivamente lievi sensazioni di ananas e fragranti profumi di fiori gialli.

ABBINAMENTO: Pasta ripiena con farcia di carni bianche e formaggi, spezzatino di carni in bianco.